

# Bo Kho

Toplam 110 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 90 dk 4 kişilik Orta ~346 kcal Açılış 18/10

Vietnam dana yahni bo kho, anasonlu kokusu ve hafif tatlı et suyuyla çorba ile ana yemek arasında yapılır.

## Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Havuç
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Yıllık anason
- 1 su bardağı Domates püresi

## Yapılışı

1. Eti soya sosu ve baharatla 10 dakika harmanlayın.
2. Et ve domates püresini tencerede 15 dakika çevirin.
3. Havuç ve 3 su bardağı sıcak su ekleyip 60 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Baharatları kavurmak et suyunda daha açık ve dengeli bir aroma bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında biber ya da erişteyle servis edin.

## Alerjenler

Soya